

Apricot • Floral • Chocolate



SLURP
organic
espresso

Savannah Organic Espresso



Espresso Savannah is one of our favourite espresso's at Mokkamestarit and this lovely blend of Washed Ethiopian coffee from the nature-conscious Suke Quto farm combined with the Pulped Natural Brazilian Organic Daterra Reserve coffee works great as a filter coffee as well. Mokkamestarit has a long experience in roasting specialty coffee, especially darker roasts. Savannah has bright acidity and the flavour is a combination of nice sweetness, floral and stone fruits.

Country: Brazil, Ethiopia
Region: Cerrado (Bra), Guji (Eth)
Farm: Daterra (Bra), Suke Quto (Eth)
Farmer: Luis Pascoal (Bra), Tesfaye Bekele (Eth)
Varieties: Icatu Organic / Heirloom Arabica Organic
Growing Altitude: 1400-1800m
Processing: Pulped Natural (Bra), Washed (Eth)

Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi

If we share it, you
get a free coffee!



SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Aprikoosi • Kukkainen • Suklaa



SLURP
Iuomu
espresso

Savannah Organic Espresso



Espresso Savannah on yksi Mokkamestareiden suosikkiespressoista. Tämä sekoitus etiopialaista pestyä kahvia ympäristötietoiselta Suke Quto tilalta ja brasilialaista Pulped Natural kahvia Organic Daterra Reserveltä toimii loistavasti sekä espressona että suodatinkahvina. Mokkamestareilla on vuosien kokemus kahvin, erityisesti tummapaahtoisten kahvien paahtamisesta. Savannahista löydät raikkaan hapokkuuden ja mausta löytyy makeutta, kukkaisuutta ja kiviherdelmiä.

Maa: Brasilia, Etiopia
Alue: Cerrado (Bra), Guji (Eth)
Tila: Daterra (Bra), Suke Quto (Eth)
Viljelijä: Luis Pascoal (Bra), Tesfaye Bekele (Eth)
Lajikkeet: Icatu Organic / Heirloom Arabica Organic
Kasvukorkeus: 1400-1800m
Prosessointi: Pulped Natural (Bra), Washed (Eth)

Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!



SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Roaster: Hannu Paakkinen
Paahdettu: 18/02/2020 Mokkamestarit

Paahdattaja: Hannu Paakkinen

Roaster: Hannu Paakkinen
Roasted: 18/02/2020 Mokkamestarit

Aprikoosi • Kukkinen • Suklaa

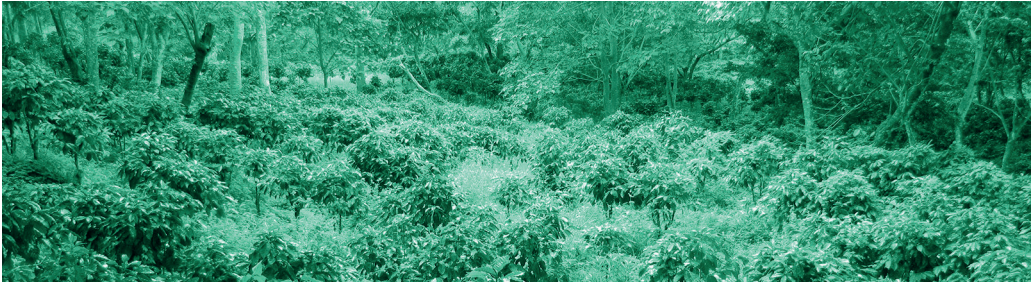


SLURP

Iuomu

espresso

Savannah Organic Espresso



Espresso Savannah on yksi Mokkamestareiden suosikkiespressoista. Tämä sekoitus etiopialaista pestyä kahvia ympäristötietoiselta Suke Quto tilalta ja brasilialaista Pulped Natural kahvia Organic Dattera Reserveltä toimii loistavasti sekä espressona että suodatinkahvina. Mokkamestareilla on vuosien kokemus kahvin, erityisesti tummapaahtoisten kahvien paahtamisesta. Savannahista löydät raikkaan hapokkuuden ja mausta löytyy makeutta, kukkaisuutta ja kivi hedelmiä.

*Maa: Brasilia, Etiopia
Alue: Cerrado (Bra), Guji (Eth)
Tila: Dattera (Bra), Suke Quto (Eth)
Viljelijä: Luis Pascoal (Bra), Tesfaye Bekele (Eth)
Lajikkeet: Icatu Organic / Heirloom Arabica Organic
Kasvukorkeus: 1400-1800m
Prosessointi: Pulped Natural (Bra), Washed (Eth)*



**Postaa kuva
kahvihetkestäsi ja
tägää @slurpkahvi**

Jos jaamme kuvasi,
saat ilmaisen kahvin!

SLURP®

www.slurp.coffee/blogi

Apricot • Floral • Chocolate



SLURP **organic** **espresso**

Savannah Organic Espresso



Espresso Savannah is one of our favourite espresso's at MokkaMestarit and this lovely blend of Washed Ethiopian coffee from the nature-conscious Suke Quto farm combined with the Pulped Natural Brazilian Organic Daterra Reserve coffee works great as a filter coffee as well. MokkaMestarit has a long experience in roasting specialty coffee, especially darker roasts. Savannah has bright acidity and the flavour is a combination of nice sweetness, floral and stone fruits.

Country: Brazil, Ethiopia
Region: Cerrado (Bra), Guji (Eth)
Farm: Daterra (Bra), Suke Quto (Eth)
Farmer: Luis Pascoal (Bra), Tesfaye Bekele (Eth)
Varieties: Icatu Organic / Heirloom Arabica Organic
Growing Altitude: 1400-1800m
Processing: Pulped Natural (Bra), Washed (Eth)

**Post a pic about
your coffee moment
and tag @slurpkahvi**

If we share it, you
get a free coffee!



SLURP®

www.slurp.coffee/blog

Roaster: Hannu Paakinen

Roasted: 18/02/2020

Roaster: Hannu Paakinen